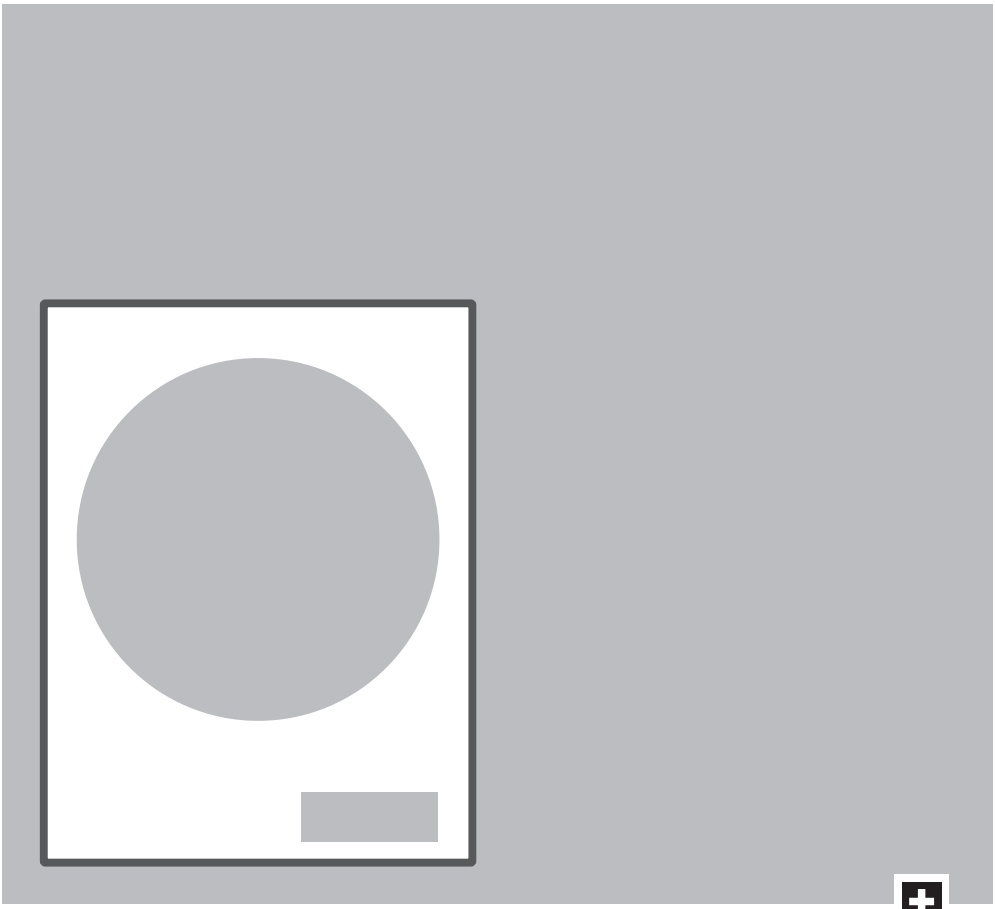


Bedienungsanleitung

Induktion Wok

Glaskeramik-Kochfeld

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie
GK16TIWSF	87A, 31010

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2015

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 5
1.1 Verwendete Symbole ... 5
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 6
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 7
1.4 Gebrauchshinweise ... 8

2 Entsorgung 11

3 Erste Inbetriebnahme 12

4 Ihr Gerät 13
4.1 Geräteübersicht ... 13
4.2 Bedien- und Anzeigeelemente ... 14
4.3 Funktion von Induktionskochfeldern ... 15
4.4 Topferkennung ... 15
4.5 Original-Wok-Pfanne ... 16

5 Bedienung 17
5.1 Gerät ein- und ausschalten ... 17
5.2 Kochzone einstellen ... 17
5.3 Übersicht Leistungsstufen ... 18
5.4 Kochzone ausschalten ... 19
5.5 Restwärmeanzeige ... 19
5.6 Warmhaltestufe ... 19
5.7 Schmelzfunktion ... 19
5.8 Simmerfunktion ... 20
5.9 PowerPlus ... 20
5.10 Einschaltdauer ... 21
5.11 Timer ... 22
5.12 Kindersicherung ... 23
5.13 Wiederherstellfunktion ... 24
5.14 Kochpause ... 25
5.15 Wischschutz ... 25

6 Benutzereinstellungen 26
6.1 Benutzereinstellungen ... 26
6.2 Benutzereinstellungen ändern ... 27
6.3 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten ... 27

7 Pflege und Wartung 28
7.1 Reinigung Original-Wok-Pfanne ... 29

8 Störungen selbst beheben 30

9 Stichwortverzeichnis 33
10 Service und Support 35

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.
Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen zur Entsorgung

Informationen zur Bedienungsanleitung

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

• Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, durchgängige Schädigung der Materialdicke, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel Reparatur-Service. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht Lebensgefahr

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Platzieren anheben.
- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.

- Ein absolut kratzfestes Glas existiert nicht, selbst bei Saphirglas, welches bei Uhren eingesetzt wird, können Kratzer entstehen. Die verwendete Glaskeramik entspricht der besten auf dem Markt erhältlichen Qualität.

2 Entsorgung

Verpackung

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Das Verpackungsmaterial ist gekennzeichnet und soll dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

► Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

► Nach der Deinstallation das Gerät unbenutzbar machen.

Gerät entsorgen

- Auf dem Typenschein des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwendung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

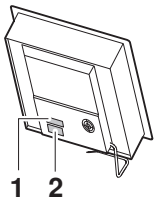
3 Erste Inbetriebnahme

Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

Wo befindet sich das Typenschild?

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Unterseite des Kochfeldes.



1 Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)

2 Anschlussschild

Ein zweites Typenschild ist beigelegt und sollte im Einbaumöbel unter dem Kochfeld aufgeklebt werden.

Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

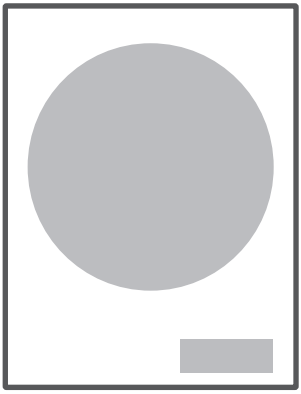
Die Fabrikationsnummer wird benötigt um das Gerät zu identifizieren. Nur dann kann der Kundendienst einen einwandfreien Service gewährleisten.

4 Ihr Gerät

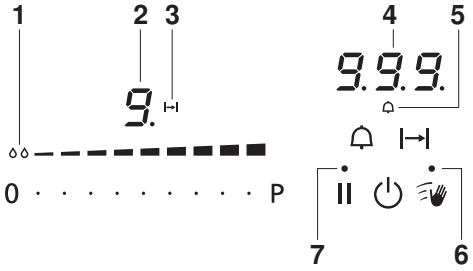
4.1 Geräteübersicht

GK16TIWSF

- Wok-Kochzone Ø 300 mm
- Original-Wok-Pfanne mit Deckel, Abtropfgitter und Stehhilfe



4.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Tasten

⏻	Gerät EIN/AUS
0 · ·	Slider (Einstellen Leistungsstufe)
· · P	PowerPlus
II	Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
|→|	Einschaltdauer
🔔	Timer
	Wischschutz EIN/AUS

Anzeigen

1 Schmelzfunktion aktiviert

2 Leistungsstufe der Kochzone

3 Einschaltdauer aktiviert

4 Einschaltdauer/Timer

5 Timer aktiviert

6 Wischschutz aktiviert

7 Pause aktiviert / Wiederherstellung gespeicherter Einstellungen möglich

4.3 Funktion von Induktionskochfeldern

Induktionskochfelder unterscheiden sich in ihrer Wirkungsweise wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramik liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.
Die Glaskeramik wird nur durch das heisse Kochgeschirr erwärmt. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, unterbricht die Leistungszufuhr sofort.
Induktionskochfelder sind:

- sehr reaktionsschnell
- fein regulierbar
- leistungsstark
- energieeffizient
- sicher

Voraussetzungen für das Arbeiten mit einem Induktionskochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit vollflächig/vollständig magnetisierbarem Boden.

4.4 Topferkennung

Die Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Damit die Kochzone eingeschaltet werden kann, muss die Original-Wok-Pfanne in die Kochzone gestellt werden.

- Wird die Original-Wok-Pfanne während des Betriebs entfernt,
  - blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit U.
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Minuten die Original-Wok-Pfanne nicht verwendet,
  - schaltet die Kochzone aus.
  - wechselt die Anzeige von U auf 0.
  - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

4.5 Original-Wok-Pfanne

Nur die mitgelieferte Original-Wok-Pfanne verwenden. Andere Pfannen können zu Betriebsstörungen oder Beschädigung des Gerätes führen.

Die Original-Wok-Pfanne wurde speziell für dieses Gerät entwickelt. Sie wurde aus einem speziellen Material gefertigt, welches bezüglich der induktiven Leistungsaufnahme besondere Eigenschaften aufweist. Somit werden die Original-Wok-Pfanne und die Lebensmittel, die darin zubereitet werden, nicht überhitzt. So ergibt sich im täglichen Gebrauch eine zusätzliche Sicherheit bezüglich Handhabung und Brandschutz.

- ► Die Aussenseite der Original-Wok-Pfanne muss bei Gebrauch sauber und trocken sein.
- ► Die Original-Wok-Pfanne immer vorsichtig in die Mulde setzen.
- ► Beim Herausheben die Original-Wok-Pfanne immer hochheben und nicht über den Muldenrand ziehen.

Aufgrund des gewölbten Pfannenbodens kann keine stabile Standsicherheit gewährt werden.

- ► Beim Servieren die Original-Wok-Pfanne in der Mulde lassen und die zubereiteten Lebensmittel auf die Teller verteilen.

Geräusche während des Betriebs

Das Kochgeschirr kann während des Betriebs Geräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.

5 Bedienung

Im ausgeschalteten Zustand sind alle Anzeigen dunkel (Standby-Modus), ausser die Restwärmeanzeige H, wenn die Kochzone noch heiss ist.

5.1 Gerät ein- und ausschalten

Die Bedienung ist für alle Geräte sinngemäss gleich.

► Gerät einschalten: Taste ⏻ 1 Sekunde gedrückt halten.

- In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt 0.
- Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.

► Gerät ausschalten: Taste ⏻ antippen.

5.2 Kochzone einstellen

► Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

5.3 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
♁♁	Schmelzen	Butter, Schokolade, Honig schmelzen bei ca. 40 °C
L	Warmhalten	Saucen, fertige Speisen bei ca. 65 °C
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen
7	schonendes Braten	Rührbraten
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites, Tempura
9	scharfes Braten	Geschnetzeltes
P	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

5.4 Kochzone ausschalten

► Auf Slider 0 · · antippen.

– Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

5.5 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige H .

5.6 Warmhaltestufe

Die Warmhaltestufe L hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warm. Sie befindet sich zwischen den Leistungsstufen 0 und 1 .

5.7 Schmelzfunktion

Mit der Schmelzfunktion kann z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40 °C schonend geschmolzen werden.

Schmelzfunktion einschalten

► Auf Slider die Stufe L 2 Sekunden gedrückt halten.

– Das Symbol leuchtet.

– Die Leistungsstufe erlischt.

Schmelzfunktion ausschalten

► Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen.

5.8 Simmerfunktion

Mit der Simmerfunktion können z. B. Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren bei ca. 94 °C unter dem Siedepunkt gargezogen werden.

Simmerfunktion einschalten

► Auf Slider die Stufe L 4 Sekunden gedrückt halten.

– In der Leistungsstufenanzeige leuchten drei Querbalken ≡.

Simmerfunktion ausschalten

► Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen.

Bei Standort auf über 1500 m ü. M. wird empfohlen, die Simmerfunktion ohne Pfannendeckel zu verwenden.

5.9 PowerPlus

Die Kochzone ist mit der Leistungsverstärkung PowerPlus ausgestattet.

Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für eine Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerPlus kann z. B. eine grosse Menge Wasser schnell erhitzt werden.

PowerPlus einschalten

► Auf Slider · · P antippen.

– In der Anzeige leuchtet P.

– Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

PowerPlus vorzeitig beenden

► Mit Slider gewünschte Leistungsstufe einstellen.

5.10 Einschaltdauer

Überwachen Sie während der Einschaltdauer das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1 min. – 1 h 59 min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

► Kochzone einstellen.

► Taste I→I antippen.

– In der Anzeige blinkt 00.

► Slider antippen und darauf gleiten, um die Einschaltdauer einzustellen.

► Das Symbol I→I leuchtet.

Die Einschaltdauer kann schnell erhöht werden, in dem lange auf · · P gedrückt wird.

► Taste I→I antippen, um die Einschaltdauer zu starten.

Einschaltdauer verändern

► Taste I→I antippen.

– In der Anzeige blinkt die verbleibende Einschaltdauer.

► Mit Slider die Einschaltdauer verändern.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

► Taste I→I antippen.

► Auf Slider 0 · · antippen.

– In der Anzeige Einschaltdauer/Timer blinkt 00.

– Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

– schaltet die Kochzone aus.

– ertönt ein Signalton.

– blinkt 00 und die Leistungsstufe.

► Signalton und Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

5.11 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 min. – 9 h 59 min.).

Timer einstellen

► Gerät einschalten.

► Taste 🔔 antippen.

– In der Anzeige blinkt 00.

► Mit Slider die gewünschte Timerdauer einstellen.

Die Timerdauer kann schnell erhöht werden, indem lange auf · · P gedrückt wird.
Wird das Kochfeld ausgeschaltet, bleibt ein aktiver Timer erhalten.

► Taste 🔔 antippen, um den Timer zu starten.

Timer verändern

Falls keine Bratzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

► Taste 🔔 antippen.

– Die verbleibende Timerdauer blinkt.

► Mit Slider die Timerdauer verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Bratzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

► Taste 🔔 antippen.

► Auf beliebigem Slider 0 · · antippen.

– In der Anzeige blinkt 00.

5.12 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

► Gerät einschalten.
Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

► Tasten ❚❚ und ☜ gleichzeitig antippen.

– Ein Signalton ertönt.

► Taste ❚❚ erneut antippen.

– Ein Signalton ertönt.

– In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang -.

– Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

► Gerät einschalten.

► Tasten ❚❚ und ☜ gleichzeitig antippen.

– Ein Signalton ertönt.

– Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

1 Minute nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

► Gerät einschalten.
Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

► Tasten ❚❚ und 🖐 gleichzeitig antippen.

– Ein Signalton ertönt.

► Taste 🖐 erneut antippen.

– Ein doppelter Signalton ertönt.
– In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang 0.
– Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.

5.13 Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich mit der Taste ⏻ ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen wiederhergestellt werden.

► Gerät einschalten.

– Der Leuchtpunkt bei Taste ❚❚ blinkt.

► Taste ❚❚ antippen.

5.14 Kochpause

Mit dieser Funktion kann die Kochzone bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe 1 geschaltet werden.

Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

► Taste ⏸ antippen.

– Der Leuchtpunkt der Taste ⏸ leuchtet.

– Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf 1 .

– Die Einschaltdauer wird angehalten.

– Der Timer läuft weiter.

– Alle Tasten ausser ⏻ , ⏸ und sind inaktiv.

Wird die Kochpause nicht innerhalb von 10 Minuten beendet, schaltet das Gerät ganz aus.

► Zum Weiterkochen Taste ⏸ erneut antippen.

– Die Kochzone wird mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

5.15 Wischschutz

Diese Funktion verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Leistungsstufe, wenn z. B. mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

► Taste antippen.

– Der Leuchtpunkt der Taste leuchtet.

► Durch erneutes Antippen der Taste oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischschutz aus.

Durch Antippen der Taste ⏻ kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

6 Benutzereinstellungen

6.1 Benutzereinstellungen

Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

Benutzereinstellung		Einstellwert		Werkeinstellung
P0	Lautstärke Signalton	0	leise	2
		1	mittel	
		2	laut	
P1	Signalton bei Ende Einschaltdauer/Timer	0	kein Signalton	2
		1	nach 10 s automatisch aus	
		2	nach 1 min automatisch aus	
P2	Einschaltzeit PowerPlus	0	Ende nach 5 min	1
		1	Ende nach 10 min	
		2	Ende nach 15 min	
P4	Vorgabedauer Einschaltdauer/ Timer	0	Vorgabedauer 0 min	3
		1–9	stufenweise einstellbar von 10–90 min	
P5*	Signalton bei Tastenbetätigung	0	Signalton aus	1
		1	Signalton ein	
P6	Wiederherstellen der Werkeinstellungen	0	Werkeinstellungen wiederherstellen: Taste ⏸ 2 s gedrückt halten.	

* Bei Ende Einschaltdauer, Timer oder Fehlermeldungen ertönt der Signalton mit der in P0 eingestellten Lautstärke.

6.2 Benutzereinstellungen ändern

► Bei ausgeschaltetem Kochfeld Tasten 🔔 und |→| gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt halten.

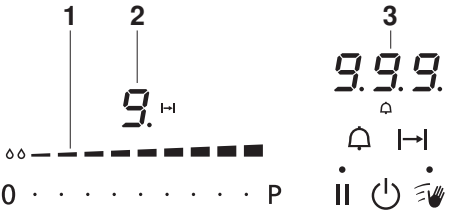
– Es ertönt ein Signalton.

► Den Slider antippen

– Es ertönt ein Signalton.

– In der Anzeige **3** steht die Benutzereinstellung z. B. P0.

– In der Anzeige **2** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.



► Mit Taste |→| wird die nächsthöhere und mit Taste 🔔 die nächsttiefere Benutzereinstellung ausgewählt.

► Auf Slider **1** durch Antippen oder Gleiten einen höheren oder tieferen Einstellwert auswählen.

► Eingaben speichern: Taste II 2 Sekunden lang gedrückt halten.

– Ein Signalton ertönt.

– Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

6.3 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

► Taste ⏻ drücken.

– Veränderte Einstellwerte werden nicht gespeichert.

– Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

7 Pflege und Wartung

Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen.
Verbrennungsgefahr!

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingetrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.
Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.

Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ► Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- ► Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ► Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ► Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ► Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel z. B. mit Essig oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

7.1 Reinigung Original-Wok-Pfanne

► Ein Spültuch oder einen nicht kratzenden Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungsmittel verwenden.

Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, kratzenden Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.

► Hartnäckige Rückstände (z. B. Reis) einige Zeit in Wasser einweichen, so lässt sich die Pfanne besser reinigen.

8 Störungen selbst beheben

Was tun, wenn …

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind?

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

... in der Anzeige ⍈ abwechselnd mit der Leistungsstufe blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Kochgeschirr ist nicht für den Induktions-Wok geeignet.	▶ Nur die Original-Wok-Pfanne verwenden.

... ein Dauersignal ertönt, in einer Anzeige ⍀ blinkt und das Gerät abschaltet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt.	▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
• Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.	
• Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	

... in der Anzeige abwechselnd H und 0 blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.

Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, schaltet das Gerät die Kochzone automatisch aus. Die Abschaltung erfolgt abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Leistungsstufe	00	L	1	2	3	4
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30

Leistungsstufe	5	6	7	8	9
Sicherheitsabschaltung nach h:min	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... in der Anzeige H blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Übertemperaturschutz ausgelöst wurde.	▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.

... in der Anzeige U0 blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

... in der Anzeige E und 8 leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier.	▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
• Lüftung defekt.	▶ Fehlernummer notieren ▶ FN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

... in der Anzeige Er oder E und eine Zahl leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Interner Fehler aufgetreten.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ FN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

9 Stichwortverzeichnis

A

Anfragen ... 35
Anschlussschild ... 12

B

Bedien- und Anzeigeelemente ... 14
Bedienung
  Kochzone einstellen ... 17
Bedienungs- und Anzeigeelemente
  Anzeigen ... 14
  Tasten ... 14
Benutzereinstellungen ... 26
  Ändern ... 27
  Vorzeitig ausschalten ... 27

E

Einschaltdauer ... 21
  Abgelaufen ... 21
  Einstellen ... 21
  Verändern ... 21
  Vorzeitig ausschalten ... 21
Entsorgung ... 11
  Deinstallation ... 11
  Gerät entsorgen ... 11
  Verpackung ... 11
Erste Inbetriebnahme ... 12

F

Fabrikationsnummer (FN) ... 12

G

Gebrauchshinweise ... 8
Gerät
  Ein- und ausschalten ... 17
Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 7
Gültigkeitsbereich ... 2

K

Kindersicherung ... 23
  Ausschalten ... 24
  Bedienung bei aktiver Kindersicherung ... 23
  Einschalten ... 23
Kochgeschirr
  Geräusche während des Betriebs ... 16
Kochpause ... 25
Kochzone ausschalten ... 19
Kurzanleitung ... 36

L

Leistungsstufen ... 20

M

Modellnummer ... 2

P

Pflege und Wartung ... 28
PowerPlus ... 20
  Einschalten ... 20
  Vorzeitig beenden ... 20
Produktfamilie ... 2

R

Restwärmeanzeige ... 19

S

Schmelzfunktion ... 19
  Ausschalten ... 19
  Einschalten ... 19
Service & Support ... 35
Servicevertrag ... 35
Sicherheitsabschaltung ... 31
Sicherheitshinweise
  Allgemeine ... 6
Simmerfunktion ... 20
  Ausschalten ... 20
  Einschalten ... 20
Störungen selbst beheben ... 30
Symbole ... 5

T

Timer ... 22
  Einstellen ... 22
  Verändern ... 22
  Vorzeitig ausschalten ... 22
Topferkennung ... 15

Typ 2

U

Übersicht Leistungsstufen..... 18

W

Wiederherstellfunktion 24
Wischschutz..... 25
Wo befindet sich das Typenschild?
..... 12

10 Service und Support

Im Kapitel «Störungen selbst beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderungen eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.
Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com→Service→Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störungsfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.
Meine Geräteinformationen:

FN: _____ **Gerät**: _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Unterseite des Kochfeldes.

Ihr Reparaturauftrag

Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. + 41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

► Taste ⏻ 1 Sekunde lang gedrückt halten.

Kochzone einstellen

► Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.
Oder

► · · P antippen, um grosse Mengen Wasser schnell zu erhitzen.

Kochzone ausschalten

► Auf Slider 0 · · antippen.

Gerät ausschalten

► Taste ⏻ antippen.

J87A010-R02

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850